

Nais

formaggio pecorino
GIOVANE



Nais è un pecorino giovane, dalla pasta morbida ed elastica, dal gusto dolce e delicato del latte caratterizzato da una punta di acidità. Ottimo formaggio da tavola, può essere servito anche cotto alla piastra e condito con un filo di miele.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

Ingredienti | Latte ovino pastorizzato | sale | caglio | fermenti lattici

Salatura | A umido

Stagionatura | Min 15 / max 45 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 19/21 x 7/9 cm (forma da 2 Kg c.a) | 13/14 x 5/7 cm (forma da 1 Kg c.a)

Peso | 2 Kg circa | 1 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta giallo paglierino, liscia, trattata con conservanti E235, coloranti E150d-E160b, non edibile

Tipo di pasta | Bianca, morbida, elastica con leggera occhiatura

Sapore | Dolcemente gradevole

Shelf-Life | 120 giorni

Temperatura di conservazione | Tra +4° e +8° C

Caseificio Murtas

Zona P.L.P. Loc. "Is Nais" | 09040 Silius (SU)

Telefono +39 070 2048352

Cellulare +39 335 7153227 | 335 7153228

e-mail info@caseificio.murtas.it

P. IVA 01268250923



Nais

formaggio pecorino
GIOVANE

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 38% / 43%

Grasso | 28% / 32%

Materia secca | 63% / 56%

Grasso sulla sostanza secca | 50% / 58%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1360 KJ

Calorie | 328 Kcal

Grassi totali | 26,44 g

di cui acidi grassi saturi | 14,54 g

Carboidrati | <1 g

di cui zuccheri | <1 g

Proteine | 23,08 g

Sale | 1,51 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 43% / 58%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe:

Listeria monocytogenes

Salmonella ssp

Valori:

Assenza in 25 g n=5 c=0

Assenza in 25 g n=5 c=0

Tenore di germi testimoni di carenza igienica

Tipo di germe:

Stafilococco aureo

Escherichia coli

Valori (ufg/g):

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

c = numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile, se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M.
Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui
"criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"



Murtas
FORMAGGI